

Túrós gombatócsni - készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

2 közepes vöröshagyma, 50 dkg téli laskagomba, 15-20 dkg téli fülőke, 3 evőkanál olívaolaj, 5 dkg vaj, 15-15 dkg juhtúró és tehéntúró, 1 kis csokor petrezselyem, 4 tojás, 20 dkg finomliszt, só, őrölt fekete bors

a sütéshez:

olaj

1. A hagymát és a gombát megtisztítjuk, az előbbi finomra, az utóbbit kisebb kockákra vagy csíkokra vágjuk, ahogyan épp sikerül.
2. Az olajat a vajjal együtt egy serpenyőben kissé megforrósítjuk, majd a hagymát rájuk, és kevergetve, közepes lángon 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk. A gombát hozzáadjuk, 6-8 percig piritjuk, húlni hagyjuk.
3. Ezután a kétféle túróval, a finomra vágott petrezselyemmel, a tojásokkal és a liszttel összedolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk. olajos kézzel féltenyérszerű pogácsákat formálunk belőle.
4. Egy serpenyőben olajat forrósítunk a sütéshez, majd a gombatócsnikat közepes lángon oldalanként 5-6 perc alatt megsütjük rajta. Lecsöpögtetve, grillezett zöldségekkel tálaljuk.

Túrós gombatósni - készítette Csigó János mesterszakács

Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

Megjegyzés

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 460 kcal • fehérje: 18,1 gramm • zsír: 26,7 gramm • szénhidrát: 36,1 gramm • rost: 6,2 gramm • koleszterin: 153 milligramm